

TORRITA DI SIENA

Tra Bordeaux e Montepulciano

di Francesca Lucchese foto di Linda Frosini

Tra Svizzera, Francia e Toscana Podere Abbazia conserva tenacemente le antiche tradizioni del territorio



Entrambi svizzeri, i protagonisti dello splendido Podere Abbazia sorprendono per la cura e il rispetto assoluto con cui hanno ristrutturato un vecchio casale e un'antica Abbazia a pochi chilometri da Torrita di Siena. Verena Rothlin acquista la proprietà nel 1996, dopo essersi arresa all'amore profondo per la Toscana e per il contatto diretto con la vigna e con gli ulivi. Robert Kengelbacher si uni-

sce a lei per realizzare quella che oggi è una nuova realtà vitivinicola e la loro fissa dimora. Alle spalle l'esperienza del Nobile di Montepulciano, da cui si è distaccato lo scorso anno vendendo il podere Il Macchione dove, con la sua prima annata di Nobile Riseva 1993, conquista i tre bicchieri del Gambero Rosso. Robert si occupa personalmente della parte tecnica e della produzione con la supervisione dell'enologa Graziana

Grassini, mentre Verena dirige la parte amministrativa. Fautore della scuola di Bordeaux, amante del Merlot e del Sangiovese, Robert mette in campo le sue attitudini e la sua professionalità lavorando in vigna e in cantina per la produzione di tre Igt Toscana rossi: Campo dei Mòri, Abbazia e Paradiso. Il Merlot è sicuramente il vitigno principe con il 70% degli impianti perché le analisi del terreno hanno suggerito questa

scelta scoraggiando l'ipotesi del Syrah e il reimpianto del Sangiovese laddove non raggiungeva mai la maturazione ottimale. Il 10% dei filari è costituito da Cabernet Sauvignon, il restante 20% è Sangiovese. Sangiovese che rimane assolutamente intoccabile, con l'ambizione di realizzarlo in purezza: proprio nel 2010 uscirà l'annata 2007. Un vino fortemente voluto per la conservazione e la continuità della tradizione territoriale. Campo dei Mòri è oggi l'etichetta di punta che nasce da un'accuratissima selezione delle uve migliori e trascorre due anni in barrique francesi. Paradiso è il nuovo arrivato a Podere Abbazia, appena imbottigliato e in attesa di essere presentato sul mercato, è un prodotto base che esprime al meglio l'ottimo rapporto qualità-prezzo. La passione spinge anche verso un altro importante obiettivo, quello del Merlot 100% di alta qualità. Un progetto che si concretizzerà solo nell'annata che presenterà tutte le condizioni ottimali necessarie. La passione esige la perfezione. ■

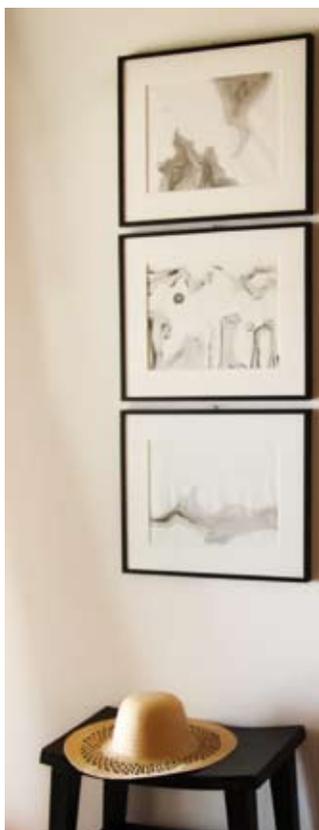


Podere Abbazia è anche agriturismo immerso nel verde e nella quiete unica di Montefollonico. Verena lo gestisce in prima persona con estrema attenzione e ricercatezza.

Podere Abbazia is also an agriturismo, surrounded by a wonderful landscape and an unique tranquillity. It's Verena who manages it, caring every detail with the utmost attention and refinement.



PODERE ABBADIA
Località Montefollonico
53049 Torrita di Siena (SI)
Tel. 0577 669794
Fax 0577 668821
podere.abbadia@libero.it



Between Bordeaux and Montepulciano

Between Switzerland, France and Tuscany, Podere Abbadia preserves the ancient traditions of the territory

The protagonists of Podere Abbadia are both from Switzerland. The care and respect they had in restoring an old farmhouse and an ancient abbey few kilometres from Torrita di Siena is surprising. Verena Rothlin has bought this property in 1996, yielding to her love for Tuscany, its vines and olive groves. Robert Kengelbacher joined her to carry out the project of a new winery that nowadays is also their home. At his back there is the experience of Nobile di Montepulciano, last year Robert sold his wine-growing estate Podere Il Macchione where, with his Nobile Riserva 1993, the first wine he created, he was awarded with three glasses from Gambero Rosso. Robert cares personally the technical phases of the pro-

duction, helped by the supervision of the oenologist Graziana Grazzini. Verena instead is responsible for the administration. Promoter of the school of Bordeaux, connoisseur of Merlot and Sangiovese, Robert puts all his attitudes and professionalism in his work in the vineyard and in the cellar to produce three red wines Igt Toscana: Campo dei Mori, Abbadia and Paradiso. 70% of the implantation is Merlot, undoubtedly the main variety. Studies and researches on the soil have suggested this choice rather than Syrah and the replantation of Sangiovese where it didn't reach the ideal ripening. 10% of the vineyards is Cabernet Sauvignon and the other 20% Sangiovese, untouchable, due to the ambition to vinify it in purity. In 2010 year 2007 will be launched on the market. It's a particularly desired wine that aims to preserve and keep on the territory tradition. Campo dei Mori is the buttonhole label, created



with a careful selection of the best grapes and bottled after two years of ageing in French oak barrique. Paradiso is the



last born, only just bottled and ready to be launched. It's a basic product, with an excellent quality/price ratio. Passion leads also toward another important target: a high quality Merlot 100%. It's a project that will become real only in the proper year, because passion demands perfection. ■